FOOD MACHINES INTERNATIONAL

耐熱業務用クッキングラップ

CARTA FATA®

カルタ・ファタ

新しい調理法を創造する
耐熱業務用クッキングラップ

透明で魅せる調理の幅が広がります。

透明性を活かしアイデア次第でクリエイティブな盛付けが可能です。料理をラッピングする感覚は、包み方次第で無限の提供方法、調理法を創造します。

ロール包み

袋包み

調理の効率化と短縮を実現します。

下拵、冷凍、加熱調理と食材を移し替える必要がなく、宴会時の大量調理でも、多くの包みを一度に加熱でき、シートパンやプレートも汚しません。包み毎に仕込、冷蔵・冷凍保存すれば、必要な時に必要な分を加熱・提供できます。

ヘルシー＆迅速調理が可能です。

調理物を全て包んで加熱するため、食材自身の水分や油分で調理されるため、余分な調味料などの使用量が減るうえ、風味や香り、栄養分を逃さず、食材の旨みを引き出すことができます。また包みを開けると香りが広がり演出としても効果を発揮します。

Decorfood Italy

料理パフォーマンスを創造する 新・調理法。

CARTA FATAはイタリアのシェフFabio Tacchellaの協力の元、開発された透明なクッキングラップです。最高230℃の耐熱性で直火以外のグリル、スチコンなどで加熱のほか冷蔵・冷凍保存も可能です。香りや旨み、栄養分を逃さず、一人分の包みから調理可能なため、調理法や提供法で新たな可能性を秘めています。

RECIPE レシピ

menu recipe No.1

仔羊背肉のロースト タイム風味 カルタ・ファタ包み

①仔羊背肉は掃除しておき、塩、胡椒してフライパンで焼き色を付けて、卵黄を塗りシャンピニオンデュクセルをナッペしておく。
②ポテトは皮を剥きカットし水にさらしておく。筍も下処理後、スライスしてよく水気を切ったポテトとボウルに入れ、オリーブ油少量とニンニクのみじん切り、タイム、ローズマリーを手でちぎり塩、胡椒して混ぜ合わせ予熱したスチームコンベクションオーブンなどで加熱しておく。
③**カルタ・ファタ**の中央に②をおき、その上に①をのせてタイム2枝を入れて包み**ストリング**できつく止める。
④スチームコンベクションオーブンで加熱。【コンビネーション200℃】
※加熱時間は、詰める量などにより変わる。
【提供】皿にのせ、プレゼンの後、ストリングを外し充分に香りを楽しんでいただいたあと提供。

menu recipe No.2

鯛のガーリックバター焼き カルタ・ファタ包み

①鯛を3枚におろし切り身にしてカイエン塩をふる。
②ムール貝・アサリも水洗いして塩水に漬け砂抜きをし、他の材料も仕込んでおく。
③**カルタ・ファタ**を適当な大きさにカットし、ほうれん草を底に敷き、鯛、ムール貝、アサリ、プチトマト、しめじを散らし少量の白ワインを入れ、ブールギニヨンバターを鯛の上に置きバジル、エストラゴンをちぎって入れ**ストリング**できつく止める。
④スチームコンベクションオーブンで加熱。【コンビネーション200℃】
※加熱時間は、詰める量などにより変わる。
【提供】皿にのせ、プレゼンの後、ストリングを外し充分に香りを楽しんでいただいたあと提供（鉄板に直接置き、加熱してもよい）。

menu recipe No.3

帆立貝のプディング仕立て カルタ・ファタ包み

①帆立貝に塩、胡椒をしてノイリー酒をふり、30分程度マセレしておく。
②①をロボ・クープに入れ、撹拌し卵黄を入れさらに撹拌をする。
③②をボウルに移して冷煎しながら牛乳と生クリーム、ナツメッグを混ぜ合わせ味を整える。
④冷蔵庫で1時間程休ませてから③にバジルとエストラゴンを刻んで混ぜ合わせる。
⑤**カルタ・ファタ**を敷きセルクル型に④を流し込みズッキーニをスライスして回りに並べ、**ストリング**できつく止める。
⑥スチームコンベクションオーブンで加熱。【スチーム 80℃】　※加熱時間は、詰める量などにより変わる。
【提供】あたたかい状態でも冷やしてからでも提供可能。

menu recipe No.4

イカ飯と豚の角煮の カルタ・ファタ包み

①イカ飯と豚の角煮を仕込んでおく。
②冷却後、カットしておき、好みで柚子の皮や山椒の実などと**カルタ・ファタ**で包み**ストリング**できつく止める。
③スチームコンベクションオーブンや蒸し器で加熱する。※加熱時間は、詰める量などにより変わる。
【提供】皿にのせ、プレゼンの後、ストリングを外し充分に香りを楽しんでいただいたあと提供。

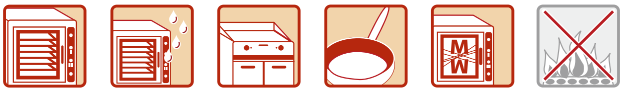
HOW TO USE 結び方

1
包んだ時の見栄えや味の浸透などを考慮しながら、適当な皿にカットしたカルタ・ファタを敷き、食材をすべて入れる。

2
包みの余り具合や膨らみ方などを考慮して、ストリングで包みの口をしっかりときつく縛る。

3
きつく縛ることにより、火の通り具合が違ってきます。

COOKING METHOD 対応調理法



オーブン　スチームコンベクションオーブン　グリドル　フライパン　電子レンジ　直火不可

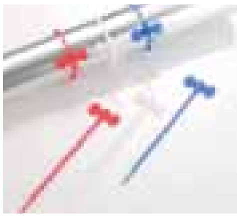
ご使用の際には、次のことにご注意ください。
①カルタ・ファタは、直火で使用することはできません。又、空焼きはしないでください。
②カルタ・ファタの表面が濡れていたり、水分が残った状態で加熱したグリルなどの上に乗せると、割れて中身が出てしまう場合があります。加熱の際には必ず、表面の水分を取り除いた状態で調理を行ってください。
③グリルなどで調理する際は、180℃程度より加熱を開始してください。200℃以上のグリル（鉄板）などに直接置くと破れる場合があります。また最高230℃以上での長時間加熱はお避けください。
④IH（電磁調理）機器をご使用の場合は、IH対応フライパンなどにて加熱を行ってください。
⑤包装用ラップとは異なる為、密着性はありません。

LINEUP 製品ラインナップ

CARTA FATA（耐熱業務用クッキングラップ）

形式	シートサイズ	形状
CF2550	500mm×25m	ロール
CF2036	360mm×20m	ロール
CFOGLI36100	360mm×360mm	カットシート 100枚入

※耐熱温度：－40℃～230℃（直火以外）



ストリング（耐熱シリコン製結びヒモ）

形式	カラー	形状
STRINGRO50	赤色	1袋 50個入り
STRINGBL50	青色	1袋 50個入り
STRINGBI50	白色	1袋 50個入り

※耐熱温度：－40℃～230℃（直火以外）

⚠ 安全に関する注意　ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2010年2月現在のものです。　●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。　●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

Ⓓ2010.02A.05